

KNETE

So stellt Ihr Knete her... mit dem Grundrezept

Zutaten

- 500g Mehl
- einen halben Liter heißes Wasser
- 250g Salz
- 3-4 EL Speiseöl
- 2-3 Esslöffel Zitronensäure

Equipment

- Schüssel
- Rührlöffel
- Brettchen
- Wasserkocher
- Gefrierbeutel oder Schraubglas zur Aufbewahrung
- Einfaches Werkzeug zum Bearbeiten [Holzstäbchen, kleine Löffel, alte Messerchen]

Verfahren

- Wasser kochen, in einen Topf/ eine Schüssel gießen, Zitronensäure und Salz dazugeben und gut verrühren.
- Flüssigkeit mit Speiseöl in eine Schüssel mit dem Mehl geben und verrühren.
- Wenn die Masse nicht mehr zu heiß ist, Teig durchkneten. Ist die Knete zu weich, kann Mehl dazu gegeben werden, wird sie zu spröde, einfach Öl hinzugeben.

Sonstiges

- Passt auf, wenn Ihr mit dem heißen Wasser arbeitet.
- Die Knete ist am Anfang noch heiß. Arbeitet erst einmal mit dem Löffel.
- Räumt hinterher wieder alles ordentlich auf.

KNETE

So stellt Ihr Knete her... blaue Tinte

Zutaten

- 500g Mehl
- einen halben Liter heißes Wasser
- Tinte
- 250g Salz
- 3-4 EL Speiseöl
- 2-3 Esslöffel Zitronensäure

Equipment

- Schüssel
- Rührlöffel
- Brettchen
- Herdplatte und Topf oder Wasserkocher
- Gefrierbeutel oder Schraubglas zur Aufbewahrung
- Einfaches Werkzeug zum Bearbeiten [Holzstäbchen, kleine Löffel, alte Messerchen]

Verfahren

- Wasser stark erhitzen, in eine Schüssel/ einen Topf gießen, Tinte, Zitronensäure und Salz dazugeben und gut verrühren.
- Flüssigkeit mit Speiseöl in eine Schüssel mit dem Mehl geben und verrühren.
- Wenn die Masse nicht mehr zu heiß ist, Teig durchkneten. Ist die Knete zu weich, kann Mehl dazu gegeben werden, wird sie zu spröde, einfach Öl hinzugeben.

Sonstiges

- Passt auf, wenn Ihr mit dem heißen Wasser arbeitet.
- Die Knete ist am Anfang noch heiß. Arbeitet erst einmal mit dem Löffel.
- Räumt hinterher wieder alles ordentlich auf.
- Sauereien bitte gleich beseitigen!

KNETE

So stellt Ihr Knete her... Kirsche

Zutaten

- 500g Mehl
- Kirschsafte (ca. einen halben Liter)
- 250g Salz
- 3-4 EL Speiseöl
- 2-3 Esslöffel Zitronensäure

Equipment

- Schüssel
- Rührlöffel
- ggf. Sieb
- Brettchen
- Herdplatte und Topf
- Gefrierbeutel oder Schraubglas zur Aufbewahrung
- Einfaches Werkzeug zum Bearbeiten [Holzstäbchen, kleine Löffel, alte Messerchen]

Verfahren

- Kirschsafte stark erhitzen, Zitronensäure und Salz dazugeben und gut verrühren.
- Flüssigkeit mit Speiseöl in eine Schüssel mit dem Mehl geben und verrühren.
- Wenn die Masse nicht mehr zu heiß ist, Teig durchkneten. Ist die Knete zu weich, kann Mehl dazu gegeben werden, wird sie zu spröde, einfach Öl hinzugeben.

Sonstiges

- Passt auf, wenn Ihr mit der heißen Flüssigkeit arbeitet.
- Die Knete ist am Anfang noch heiß. Arbeitet erst einmal mit dem Löffel.
- Räumt hinterher wieder alles ordentlich auf.
- Sauereien bitte gleich beseitigen!

KNETE

So stellt Ihr Knete her... gelbe Rübe

Zutaten

- 500g Mehl
- einen halben Liter Karottensaft
- 250g Salz
- 3-4 EL Speiseöl
- 2-3 Esslöffel Zitronensäure

Equipment

- Schüssel
- Rührlöffel
- Brettchen
- Herdplatte und Topf oder Wasserkocher
- Gefrierbeutel oder Schraubglas zur Aufbewahrung
- Einfaches Werkzeug zum Bearbeiten [Holzstäbchen, kleine Löffel, alte Messerchen]

Verfahren

- Karottensaft stark erhitzen, Zitronensäure und Salz dazugeben und gut verrühren.
- Flüssigkeit mit Speiseöl in eine Schüssel mit dem Mehl geben und verrühren.
- Wenn die Masse nicht mehr zu heiß ist, Teig durchkneten. Ist die Knete zu weich, kann Mehl dazu gegeben werden, wird sie zu spröde, einfach Öl hinzugeben.

Sonstiges

- Passt auf, wenn Ihr mit der heißen Flüssigkeit arbeitet.
- Die Knete ist am Anfang noch heiß. Arbeitet erst einmal mit dem Löffel.
- Räumt hinterher wieder alles ordentlich auf.
- Sauereien bitte gleich beseitigen!